

Zelf chocolade-kruidnootjes maken / Make your own Chocolate Kruidnootjes (Dutch Gingerbread Chocolate Cookies)



Boodschappenlijstje

250 gram zelfrijzend bakmeel

125 gram donkerbruine basterdsuiker

150 gram boter, in blokjes

mespuntje zout

1 eetlepel speculaaskruiden

4 eetlepels melk

3 kleuren chocolade, melk, wit, puur

2-3 eetlepels cacao

Zo bak je zelf kruidnootjes

Zeef het zelfrijzend bakmeel in een kom, doe de andere ingrediënten erbij.

Kneed alles stevig door elkaar tot het een soepel deeg is.

Laat het deeg 1 uur rusten op een koele plaats (niet in de ijskast, dan wordt het deeg te hard).

Verwarm de oven voor op 160°C en leg bakpapier op de bakplaat

Rol balletjes van deeg zo groot als een knikker en snij ze doormidden.

Leg de kruidnoten op de bakplaat, op kleine afstand van elkaar.

Bak de kruidnootjes 15 - 20 minuten, laat ze op een rooster afkoelen en harden.

Smelt de chocolades au bain marie en doop de kruidnootjes er in.

Laat de chocolade op de melk- en de witte kruidnootjes harden op een rooster.

Zeef cacao, maar alleen over de droge, pure chocolade kruidnootjes.

Zelf chocolade-kruidnootjes maken / Make your own Chocolate Kruidnootjes (Dutch Gingerbread Chocolate Cookies)



Shopping list

250g self-raising flour
125g soft, dark brown sugar
150g butter, cubed
a pinch salt

1 tablespoon gingerbread spices
4 tablespoons milk
3 colours chocolate, milk, white, dark
2 - 3 tablespoons cocoa

How to bake your own Kruidnootjes (Dutch Gingerbread Cookies)

Sieve the self-raising flour into a large bowl, add all other ingredients.

Knead everything firmly until it is a smooth dough.

Let the dough rest for 1 hour in a cool place (not in the fridge, the dough will get too hard).

Preheat the oven to 160°C and line a baking tray with baking paper

Roll balls from the dough (marble size) and then cut them in halves.

Place the kruidnootjes on the baking tray, with a little distance in between.

Bake the kruidnootjes for 15 to 20 minutes, let them set and cool on wire rack.

Melt the chocolate au bain marie and dip the kruidnoten in it.

Let the chocolate on the chocolate cookies harden on a wire rack.

Sift cocoa, but only over the dry, dark chocolate gingerbread cookies.